



## **Bienvenue dans la Salle Joséphine**



### **ENTREES**

**Tartare de dorade au citron vert et basilic**  
pickels de légumes, avocat

24.-€

**Foie gras de canard poêlé**  
lobe d'abricot caramélisé au romarin  
coulis à la verveine, pignons de pin

28.-€

**Sphère de foie gras de canard**  
tomate cœur de bœuf fumée, olives vertes, fougasse tiède

26.-€

**Queues de langoustines rôties**  
raviole de noix de Saint-Jacques  
truffes d'été et condiments

32.-€

### **POISSONS**

**Blanc de turbot**  
lentilles corail et cannelloni à la noix de St Jacques  
coulis de petits pois, beurre blanc

32.-€

**Aiguillette de Saint-Pierre grillée**  
bouillon de tomate au thym citron  
les pois de saison, palourdes

32.-€

**Chaud froid de homard aux agrumes**  
petits légumes du moment, hollandaise à la bergamote

38.-€

**Filet de lotte et gambas en feuille de nori**  
crémeux au maïs doux, caviar d'aubergines aux piquillos

30.-€

## **VIANDES**

### **Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes**

muffin à la courgette

petite aubergine gratinée au fromage de chèvre frais, jus au thym 30.-€

### **Magret de canard aux framboises**

la « Ratte du Touquet » rôtie

betterave rouge, graine de moutarde, jus au miel 28.-€

### **Cœur de Ris de veau au lard de Colonata**

artichaut barigoule

compotée de tomates cerises, câpres à queues 34.-€

## **CHARIOT DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS**

14.-€

## **DESSERTS**

### **Panier de fruits rouges**

nuage vanillé, sorbet Amaréna

13.-€

### **Feuille à feuille au chocolat**

biscuits Sacher, caramel de fruits à coque, glace au Bailey's

13.-€

### **Tiramisu à la pêche jaune « autrement »**

crumble Muscovado, sorbet au parfum de romarin

13.-€

### **Fraîcheur de framboises en coque meringuée**

pastèque et yaourt grec en damier, sorbet citron-basilic

13.-€

« N'hésitez pas à nous consulter pour toutes demandes spécifiques »

## **MENU JOSEPHINE à 48 €**

### **Tartare de dorade au citron vert et basilic**

pickles de légumes, avocats

### **Filet de lotte et gambas en feuille de nori**

soupe au maïs doux  
caviar d'aubergines aux piquillos

### **Magret de canard aux framboises**

la « Ratte du Touquet » rôtie  
betterave rouge  
graine de moutarde, jus au miel

### **Feuille à feuille au chocolat**

biscuits Sacher  
caramel de fruits à coque, glace au Bailey's

## **MENU SAVEUR à 55 €**

### **Sphère de foie gras de canard**

tomate cœur de bœuf fumée  
olives vertes et fougasse tiède

### **Blanc de turbot**

lentilles corail et cannelloni  
à la noix de St Jacques  
coulis de petits pois, beurre blanc

Granité

### **Filet de bœuf**

muffin à la courgette,  
petite aubergine gratinée  
au fromage de chèvre frais, jus au thym

### **Tiramisu à la pêche jaune « autrement »**

sorbet au parfum de romarin  
crumble Muscovado

## **MENU BALLADE à 70 €**

### **Queues de langoustines rôties**

raviole de noix de Saint-Jacques  
truffes d'été et condiments

### **Foie gras de canard poêlé**

lobe d'abricot caramélisés au romarin  
coulis à la verveine, pignons de pin

### **Aiguillette de Saint-Pierre grillée**

bouillon de tomate au thym citron  
les pois de saison, palourdes

Granité

### **Cœur de Ris de veau au lard de Colonata**

artichaut barigoule  
compotée de tomates cerises  
câpres à queues

### **Table des fromages**

### **Fraîcheur de framboises**

**en coque meringuée**  
pastèque et yaourt grec en damier  
sorbet citron-basilic



« N'hésitez pas à nous consulter pour toutes demandes spécifiques »

prix nets